

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20120558

善尔牌胶原蛋白透明质酸维生素C粉

- 【原料】 鱼胶原蛋白、透明质酸钠、维生素C（L-抗坏血酸）
- 【辅料】 无
- 【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、分装等主要工艺加工制成。
- 【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 复合食品包装袋应符合GB 9683的规定。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	乳白色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
状态	粉末，无杂质

- 【鉴别】 无
- 【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
蛋白质，g/100g	≥60	GB 5009.5
水分，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤6.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.17

- 【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数, CFU/g	≤30000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤0. 92	GB 4789. 3 “MPN计数法”
霉菌, CFU/g	≤25	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	≤25	GB 4789. 15
致病菌（指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、β型溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789. 4、GB 4789. 5、GB 4789. 10、GB 4789. 11

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
羟脯氨酸, g/100g	≥5	GB/T 9695. 23
维生素C, g/100g	4~8	《中华人民共和国药典》中“维生素C”项下“含量测定”规定的方法

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为3g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 鱼胶原蛋白

项 目	指 标
来源	冷冻鱼皮
制法	经解冻、切碎、过滤（加10倍6%食盐溶液，浸泡12h，搅拌）、离心（4000r/min）、沉淀（加20倍量0.5mol/L醋酸溶液，浸泡4h，搅拌）、均质（加2%NaOH溶液，调PH5.0）、真空浓缩（-0.05MPa，75℃）、酶解（木瓜蛋白酶，PH=6.5，40℃，8h）、喷雾干燥（进口温度180℃，出口温度80℃）、过筛等主要工艺制成。
感官要求	白色或淡黄色粉末
蛋白质, %	≥90
羟脯氨酸, %	≥8.0
水分, %	≤6.0
灰分, %	≤6.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/g	≤0. 92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出

2. 透明质酸钠：应符合《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）的规定。

3. 维生素C（L-抗坏血酸）：应符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）》的规定。
